

お知らせ

『めぐみ 6月号』20ページの「シェフ永井のおすすめ」レシピ紹介の材料が間違っておりました。正しくは、下記の材料となります。



新ジャガとアスパラのバター煮

材料 (2人分)

新ジャガイモ	ゆでた物 2個
アスパラガス	ゆでた物 5本
トマト	中1個 (4等分)
紫芽 (むらめ、赤シソの若芽)	適宜
サラダ油	適宜
かつおだし汁	2カップ
バター	大さじ1
塩・こしょう	適宜
しょうゆ	小さじ1/2

作り方

- (1)ゆでた新ジャガイモは厚めに輪切りにしサラダ油で素揚げする。
- (2)鍋にだし汁とバターを入れて中火にかけ、沸いたところに素揚げした新ジャガイモを入れて弱火にして10分ほど煮る。
- (3)同じ鍋にアスパラガスとトマトを入れ3分ほど煮る。
- (4)仕上げにしょうゆを入れ、塩・こしょうで味を調え器に盛り、紫芽を散らして出来上がり。